

# Goedgevulde Colijnse garnalen-visbisque met venkel, zeekraal en dille

(voor +/- 10 personen)

INGREDIËNTEN: **400 g** vispoelet naar wens  
**50 g** prei wit in fijne kwartringetjes /  
**50 g** winterpeen juliënne fijn / **50 g** venkelknol in fijne brunoise 5mm / **80 g** Zeeuwse garnalen /  
**50 g** zeekraal fijn gesneden / **75 g** roomboter /  
**40 g** ui fijn gesnipperd / Tijm / **40 g** tomatenpuree /  
verse knoflook / **90 g** bloem / **1 dl** witte wijn /  
half Colijnse garnalenfond + half MAGGI Liquide visfond / **2 l** Oosterschelder (*gezuiverd Oosterscheldewater* /  
Zeeuwse grove mosterd / peper uit de molen naar smaak / cayennepeper / room, Pernod en cognac / dille

BEREIDING: Vispoulet kort pochieren en prei, venkel en winterpeen kort blancheren in de MAGGI Liquide visfond en terugkoelen • met garnalen, zeekraal en dille mengen en als garnituur toevoegen bij portioneren • soep: roomboter verhitten, smelten, niet kleuren • ui aanzweten met wat takjes tijm (*later weer verwijderen*) en vervolgens tomatenpuree en geperste knoflook erdoor roeren en laten ontzuren • van het vuur bloem erdoor spatelen en mooie roux vormen • roux onder af en toe doorspatelen laten garen • roux aanroeren met witte wijn en Colijnse garnalenfond en Nestlé visfond en Oosterschelder gezuiverd Oosterscheldewater tot juiste dikte en mosterd toevoegen • met peper uit de molen en cayennepeper op smaak brengen • soep laten rusten zodat de smaken op elkaar verder in kunnen werken • garnituur bij portioneren verdelen in soepkom met Pernod, Cognac en room • hete soep erbij en serveren met de gegratineerde mosseltjes.

